



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Limpieza de cocinas - Detergentes básicos

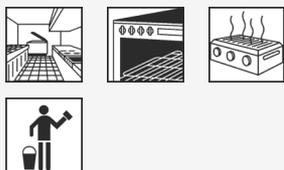
Wetrok Gastrogrill

Limpiador potente de hornos y parrillas





Wetrok Gastrogrill



Valor pH (concentrado): 13-14

Componentes importantes:

Tensioactivos, Base, Agente secuestrante

Dosificación recomendada:

 **Limpieza de mantenimiento**
Sin diluir

METHODS
finder



APLICACIÓN

- Limpiador potente de hornos y parrillas
- Para eliminar grasas y aceites animales y vegetales
- Para la limpieza manual de superficies y aparatos resistentes a los álcalis (cocinas, hornos, parrillas, freidoras, etc.)
- Para la limpieza en empresas del sector de la alimentación (cocinas, restaurantes, industrias y plantas de producción)

PROPIEDADES

- Poco espumoso
- Muy alcalino
- No perfumado
- Espeso

ATENCIÓN

- Agítese bien antes de usar
- No es adecuado para superficies sensibles a los álcalis (aluminio, esmalte, etc.)

MÉTODO DE APLICACIÓN RECOMENDADO

Limpieza en mojado (manual)

Aplicar el limpiador en toda la superficie a limpiar. Según el grado y el tipo de suciedad, dejar actuar 15-30 min., pero sin dejar que se seque. Fregar las incrustaciones rebeldes en mojado con un estropajo/cepillo apropiado. Recoger el agua sucia. Aclarar las superficies limpiadas con agua limpia y secar bien. En caso de abundante suciedad, precalentar el horno/la parrilla a 70 ° C antes de la limpieza y apagar.

ALMACENAMIENTO

Conservar en el recipiente original a 15-25 °C y protegido de la radiación solar. Mantener el recipiente cerrado cuando no se utilice. Proteger de las heladas.

Tiempo de conservación (sin abrir): 24 Meses

Wetrok AG declina toda responsabilidad por daños causados por un uso inadecuado. Las instrucciones especiales de limpieza y cuidado proporcionadas por el fabricante del revestimiento de suelo son de obligado cumplimiento.